



2022 Syrah Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Syrah noble de la cave biodynamique Cornulus

Description:

Derrière cette cave certifiée Bio-Suisse se cachent les deux cousins Stéphane Reynard et Dany Varone. Ses Grands Crus se caractérisent par des terroirs exceptionnels avec des pentes abruptes et des vignobles en terrasses et comptent parmi les meilleurs que le Valais a à offrir. Les vins Antica sont élevés sous le Clos de Mangold, dans une mine creusée en 1917. Ce stockage unique donne au vin une dimension et une profondeur supplémentaires, ce qui en fait un véritable régal pour les amateurs de grands vins.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé, reflets violets. Le bouquet développe peu à peu des notes de sureau noir, de mûres et de poivre, sur des touches de moka et de tendres nuances maltées. Un souffle de réglisse agrémenté la bouche très dense, dominée par les baies noires, avec des tannins très mûrs et polis, sur une belle puissance fruitée dans la deuxième moitié; légèrement minéral dans la finale interminable. Exceptionnel et d'une production très limitée.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Domaine Cornulus
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	1288722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Antica

Valais AOC

Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.8 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.